

Offre catering

Tout est possible !



Tout est possible !

Qu'il s'agisse d'une pause-café conviviale, d'un petit déjeuner léger, d'un lunch debout créatif, d'un apéritif fin, d'un repas de travail avec des collègues ou un déjeuner d'affaire avec des clients: Nous serions ravis de vous assister dans la planification et la réalisation de votre événement. Nous établissons des offres adaptées à vos désirs et réalisons également des souhaits exceptionnels selon la devise :

Tout est possible!

Jérémy Gomez

Gérant – Chef de cuisine

Contact

Restaurant RTS Ecublens
Ch. des Noyerettes 1
1015 Lausanne, Ecublens
rtsecublens@zfv.ch
jjgomez@zfv.ch
Gérant du restaurant : Jérémy Gomez

Sommaire

Pause café	4 – 5
Déjeuner «Brown bag»	6
Les menus du Chef	7
Buffet froid signature	8 – 9
Nos sandwichs gourmands	10
Cocktail dînatoire	11 – 12
Boissons	13
Carte des vins	14
Informations générales	15
CG	16 – 17

Pause café

Les pauses cafés et petits-déjeuners sont servis dans une zone d'accueil ou dans un salon

Good morning	par pers.	8.50
Café ou thé, eau minérale 50cl, jus d'orange Fairtrade, croissant au beurre, de sils ou complet (végétalien), fruit de saison		

Mid morning break	par pers.	12.50
Café ou thé, eau minérale 50 cl, jus d'orange Fairtrade, croissant complet, brichermüesli, muffin (saveur du jour), mélange de fruits secs et noix		

Afternoon break	par pers.	9.50
Café ou thé, eau minérale 50cl, jus d'orange Fairtrade, biscuits maison, fruit de saison		

Vitamine & Co.		
Panier de fruits frais de saison	kg	6.50
Panier de fruits frais de saison avec mélange de noix et fruits secs	kg	19.50

Frais du fournil		
Croissant au beurre	pièce	1.55
Petit pain de sils, complet, multigrain, pain au lait, pains complet ou pain paysan	pièce	1.90
Petits pains spéciaux, bretzel au beurre	pièce	3.00
Pain au chocolat	pièce	2.25
Salée au sucre	pièce	3.20
Croissant praliné Villard	pièce	3.50
Mini croissant au beurre	pièce	1.20
Mini pain au chocolat	pièce	1.80
Mini torsade au chocolat	pièce	1.80
Mini pain à la vanille	pièce	1.80

Pause café

Les pauses cafés et petits-déjeuners sont servis dans une zone d'accueil ou dans un salon

Douceurs

Cookie	pièce	2.40
Cake (chocolat, marbré, citron)	pièce	3.00
Boule coco	pièce	2.50
Muffin divers (chocolat, fruits, etc.)	pièce	3.90
Brownie	pièce	3.50

Le salé

Délices au jambon ou fromage	pièce	4.95
Portion de beurre	10g	0.80
Fromage portion (camembert, Gruyère, tomme, Babybel, etc.)	portion	1.70
Ramequin au fromage	pièce	3.60
Croissant au jambon	pièce	3.25
Taillé aux grebons	pièce	2.80

Déjeuner «Brown bag»

La réponse à un déjeuner rapide, facile et mobile emballé et présenté dans un cabas de papier brun

Le Léman	cabas	14.90
-----------------	-------	-------

1 baguette sandwich (au choix sur notre carte sandwiches page 10 – entre CHF 7.90 et 8.90)

1 fruit de saison

1 branche de chocolat Cailler

1 eau minérale PET 50 cl

Le Salève	cabas	16.90
------------------	-------	-------

1 baguette sandwich (au choix sur notre carte sandwiches page 10)

1 fruit de saison

1 branche de chocolat Cailler

1 eau minérale PET 50cl

Le Rhône	cabas	19.00
-----------------	-------	-------

1 baguette sandwich (au choix sur notre carte sandwiches page 10)

1 salade du jour

1 fruit de saison

1 branche de chocolat Cailler

1 eau minérale PET 50cl

Le Gastro	cabas	23.90
------------------	-------	-------

1 plat du jour à réchauffer

1 salade du jour

1 dessert du jour

1 fruit de saison

1 branche de chocolat Cailler

1 eau minérale PET 50cl

Les menus du Chef

Un voyage culinaire accessible et savoureux, pensé pour séduire les papilles sans compromis sur la qualité.

Servi à table dans notre restaurant ou dans un salon privatisé à votre convenance.

Composez votre menu avec la sélection des plats du Chef :

Entrée + plat = **CHF 23.90**

Plat + dessert = **CHF 23.90**

Entrée + plat + dessert = **CHF 28.90**

Entrées du moment

Soupe velours aux racines oubliées, éclats de noisettes grillées

Douceur tiède de lentilles vertes, œuf poché et vinaigrette rustique, feuille de lard

Éveil de carottes au cumin, crème de Gruyère et crumble d'herbes

Effiloché de volaille au paprika, pickles de légumes sur pain grillé

Les plats signature

Volaille d'antan grillée, écrasé de pommes de terre onctueuses et jus court aux herbes

Orgeotto crémeux des bois, champignons fondants et vieux fromage

Petites bouchées de bœuf confites, tomate mijotée dans son jus et semoule parfumée au curcuma

Curry doux des potagers, lait de coco et riz basmati

Carré végétarien fondant, lasagnes aux légumes grillés et jeunes pousses

Les douceurs du Chef

Meringue fondante au caramel, crème double de nos montagnes

Tiramisu du torréfacteur, éclats de chocolat intense

Douce compotée du verger, sablé croustillant et touche citronnée

Mousse noire à cœur tendre de fruits rouges, éclats de fèves d'amandes torréfiées

Nuage blanc au coulis de fruits rouges, douceur légère et fruitée, croquant coco

Buffet froid signature

Un équilibre parfait entre finesse, tradition et modernité.
Conçu pour impressionner sans excès, ce buffet marie fraîcheur, caractère régional et inspirations actuelles. Idéal pour vos événements professionnels ou privés, il conjugue raffinement, générosité et liberté de dégustation.

Les fraîcheurs du jardin

Rémoulade de céleri et pommes, citron et ciboulette
Salade de concombres au yaourt citronné et graines de courge
Duo de carottes râpées et betterave crue au vinaigre de framboise
Pickles de légumes maison, touche d'aneth

Les classiques revisités

Œufs farcis aux herbes fraîches et éclats de noisettes
Pâté de campagne en tranche, compotée d'oignons rouges
Salade de pommes de terre à la moutarde douce et échalotes

Saveurs de la mer et du lac

Filets de truite fumée, crème légère au raifort et citron
Rillettes de saumon aux zestes d'agrumes

Sélection de charcuteries artisanales

Jambon à l'os, saucisson vaudois, viande séchée
Moutardes variées et cornichons vinaigrés
Pain de campagne tranché, petits pains aux graines

Fromages et garnitures

Plateau de fromages affinés sélectionnés
Fruits secs, raisins, noix

Buffet pour un nombre minimum de 25 personnes.

Commande minimum 5 jours ouvrables à l'avance.

Prix par personne TTC CHF 45.00, hors café et mignardises.

La sélection de fromages est limitée à 4 sortes selon les recommandations de notre fromager.

Les allergènes vous sont communiqués sur demande.

Nous vous invitons à nous informer des éventuelles intolérances alimentaires de vos convives.

Des adaptations sont tout à fait envisageables.



Buffet froid signature

Un équilibre parfait entre finesse, tradition et modernité. Conçu pour impressionner sans excès, ce buffet marie fraîcheur, caractère régional et inspirations actuelles. Idéal pour vos événements professionnels ou privés, il conjugue raffinement, générosité et liberté de dégustation.

Les douceurs gorumandes

Mousse au chocolat et fleur de sel

Tarte fine aux pommes, nappage au miel

Verrine de fruits frais à la menthe

Pain perdu caramélisé à froid, éclats de pralin

Option Gourmet – Supplément CHF 6.00 / 100 g

Roastbeef tranché, mayonnaise à l'estragon

Carpaccio de bœuf, copeaux de vieux fromage

Tartare de plie aux agrumes

Salade de crevettes marinées et mangue à la coriandre

Buffet pour un nombre minimum de 25 personnes.

Commande minimum 5 jours ouvrables à l'avance.

Prix par personne TTC CHF 45.00, hors café et mignardises.

La sélection de fromages est limitée à 4 sortes selon les recommandations de notre fromager.

Les allergènes vous sont communiqués sur demande.

Nous vous invitons à nous informer des éventuelles intolérances alimentaires de vos convives.

Des adaptations sont tout à fait envisageables.

Nos sandwiches gourmands

Des recettes simples, savoureuses et efficaces, préparées chaque jour avec soin à partir d'ingrédients frais.

Le Parisien Baguette, jambon, gruyère, beurre moutardé, cornichons, salade	pièce	8.90
Le Fromager Baguette, gruyère, tomate, beurre moutardé, salade	pièce	8.90
Le Poulet Baguette aux céréales, blanc de poulet rôti, œuf dur, laitue, tomate, mayonnaise tandoori	pièce	10.90
Le Saumon Bagel, saumon fumé, fromage frais, pomme, salade, huile d'olive et citron	pièce	10.90
Le Végétarien Baguette aux graines, avocat, tomate, laitue, fromage frais, salade	pièce	7.90
Le Végan Focaccia, houmous, légumes grillés, roquette, citron	pièce	8.90

Cocktail dînatoire

Raffinement et plaisir en version miniature.

Envie de créer un cocktail à votre image ? Composez votre réception idéale en sélectionnant vos bouchées et verrines favorites parmi nos créations gourmandes.

Brochettes	pièce	CHF 3.30
-------------------	-------	----------

Tomates, mozzarella et basilic

Poulet au curry doux

Gruyère et raisin blanc

Radis, concombre et feta

Jambon cru et melon

Déclinaisons en transparence	pièce	CHF 3.50
-------------------------------------	-------	----------

Tzatziki concombre et yaourt à la menthe

Guacamole mexicain au citron vert

Brunoise d'oeuf mayonnaise au thon

Houmous à la betterave et tortilla

Piperade et olives confites

Caviar de courgette provençal

Salade de tomate, magret de canard et noix

Toast gourmand	pièce	CHF 3.50
-----------------------	-------	----------

Toast Philadelphia, avocat, radis croquant & piment d'Espelette

Guacamole et tomates confites

Toast de beurre citron-aneth au saumon mariné

Toast à la tapenade d'olives & légumes confits

Toast chèvre, figue rôtie & éclats de noix

Toast roastbeef, roquette & crème de moutarde douce

Verrines	pièce	3.90
-----------------	-------	------

Tartare de bœuf à l'huile de truffe & mousse de parmesan

Ecrasé de pommes de terre rattes, crème de saumon fumé & œufs de truite

Échine de porc confite, purée de patate douce & éclats de noisette

Poulet tikka, mousse de yaourt à la coriandre & chips de naan

Rapé de betterave, chantilly de chèvre & noisettes grillées

Croquant de carottes, quinoa & pickles de légumes



Cocktail dînatoire

Raffinement et plaisir en version miniature.

Envie de créer un cocktail à votre image ? Composez votre réception idéale en sélectionnant vos bouchées et verrines favorites parmi nos créations gourmandes.

Douceurs	pièce	CHF 3.50
-----------------	-------	----------

Mini-cheesecake citron

Opéra café tradition

Eclair au café toréfié

Pavlova vanille

Tartelette au citron

Coeur fondant au chocolat

Pastel de nata

Snacks salés	par pers.	CHF 6.00
---------------------	-----------	----------

Feuilletés

Mélange de noix

Chips

Olives	En suppl.	CHF 2.00
--------	-----------	----------

Les planchettes à partager

Paysanne	100 gr	CHF 11.50
-----------------	--------	-----------

Viande séchée, saucisse, lard, jambon, gruyère, vacherin

Fromage	100 gr	CHF 9.00
----------------	--------	----------

Gruyère, vacherin, tomme vaudoise

Charcuterie	100 gr	CHF 11.00
--------------------	--------	-----------

Jambon, salami, lard séché, viande séchée

Boissons

Boissons froides

Jus de fruits Michel	100cl	9.00
Eau minérale	100cl	5.00
Gazeuse ou plate		
Eau minérale	50cl	2.90
Gazeuse ou plate		
Boissons gazeuses aromatisées	50cl	3.50
Coca Cola, Coca light, Coca zéro, Schorle, etc.		

Bière

Bières artisanales	33cl	dès 5.50
--------------------	------	----------

Boissons chaudes

Thé ou café en thermos		2.50
Avec crème et sucre		

Carte des vins

Vins blancs de Suisse romande

Féchy, AOC La Côte, Azuré, 2023	75cl	32.00
Aigle Les Papillons Chablais, AOC Chablais, Les Papillons, 2023	75cl	35.00
Petite Arvine, Aphrodine Mathier et fils AOC du Valais 2023	75cl	45.00
Chasselas cuvée spéciale La Côte, les frères Dutruy Bio 2023	75cl	40.00
Yvorne Solitaire Chablais, AOC Chablais, Solitaire, 2023	75cl	45.00

Vins rouges de Suisse

Gamay La Côte AOC Les Frères Dutruy 75	75cl	38.00
Coteau de Verschiez Pinot Noir 2021/2022 Ollon AOC Chablais	70cl	40.00
Le Flambeur 2021/2023 Pinot Noir Vaudois AOC Domaine Kursner	75cl	43.00
Syrah, AOC Valais, Domaine Jean-René Germanier, Vétroz	75cl	53.00

D'autres crus sont disponibles sur demande

Informations générales

Commande / Changements / Annulation

Pour un service parfait, nous vous demandons de nous contacter à l'avance. Pour les commandes de catering, nous vous recommandons deux jours ouvrables (48 heures) à l'avance, pour les plus grands événements dix jours ouvrables à l'avance. Vérifiez les détails avec notre responsable sur place.

Nous vous prions de nous contacter 2 jours ouvrables (48 heures) à l'avance en cas de changement du nombre de personnes. Des changements ultérieurs seront facturés en fonction de votre commande.

Nous nous réservons le droit de facturer tout événement annulé à moins de 48 heures de la date prévue.

Politique de prix

Tous nos prix sont TTC et hors coûts de personnel de service. Nous vous soumettons volontiers un devis estimatif pour tous vos événements basé sur les prix de service ci-dessous.

Personnel de service	par heure	CHF 50.00
Personnel de cuisine	par heure	CHF 50.00
Chef de service	par heure	CHF 60.00
Supplément personnel le soir (à partir de 23h00)	par heure	Voir CG 15. supplément de nuit
Supplément week-end	par heure	CHF 15.00 par personne



1. Champ d'application et définitions

Les présentes conditions générales de vente (CGV) régissent la relation juridique entre le client/l'organisateur, ci-après dénommé le donneur d'ordre, et les entreprises de la coopérative ZFV-Unternehmungen (ZFV). En plus des présentes CGV, d'autres dispositions et conditions de réservation peuvent s'appliquer conformément à la confirmation de commande. En cas de divergence entre la confirmation de commande et les présentes CGV, les dispositions de la confirmation de commande prévalent. Le règlement intérieur du lieu de l'événement fait partie intégrante des présentes CGV.

2. Confirmation de commande/réservation et conclusion du contrat

La commande/réservation est effective dès confirmation de la commande par ZFV ou, en cas de réservation via des systèmes, dès confirmation de la réservation. Si la réservation est effectuée par un tiers, celui-ci devient également partie contractante, nonobstant une procuration valide du donneur d'ordre, et est responsable de toutes les obligations découlant de la commande en tant que débiteur solidaire aux côtés du donneur d'ordre.

Les modifications de commande et de réservation ne deviennent contraignantes qu'après confirmation par le ZFV. Les modifications ou ajouts unilatéraux par le donneur d'ordre sont sans effet.

3. Prestation

ZFV s'engage à fournir les prestations conformément à la confirmation de commande passée avec le client. En cas de changements de dernière minute dans l'offre du marché (par exemple, marchandises manquantes, augmentation massive des prix), ZFV se réserve le droit de modifier ses services après en avoir informé le client et s'engage à exécuter la commande de manière équivalente.

4. Conditions d'annulation

Les annulations ne sont acceptées que par e-mail ou via le système de réservation. ZFV se réserve le droit d'adapter individuellement les conditions d'annulation en fonction du type et de l'importance de l'événement et de les intégrer dans la confirmation de réservation/commande.

En l'absence de conditions d'annulation distinctes, les règles suivantes s'appliquent :

- Annulation jusqu'à 30 jours avant l'événement : sans frais
- Annulation entre 29 et 14 jours avant l'événement : facturation des frais administratifs encourus selon le taux horaire du responsable de la restauration.
- Annulation entre 13 et 7 jours avant l'événement : 50 % du chiffre d'affaires total attendu
- Annulation entre 6 et 3 jours avant l'événement : 75 % du chiffre d'affaires total attendu
- Annulation à partir de 2 jours avant l'événement : 100 % du chiffre d'affaires total attendu

5. Modification du nombre de participants

Tout écart de plus de 20 % du nombre de participants doit être signalé par écrit au ZFV au plus tard 7 jours avant la date de l'événement. La notification ultérieure d'écarts peut entraîner des modifications de prix et des conséquences financières conformément aux conditions d'annulation.

Les écarts jusqu'à 10 % maximum du nombre de participants peuvent être signalés jusqu'à 48 heures avant l'événement et sont contraignants. Si le nombre effectif de personnes le jour de l'événement est inférieur, le nombre confirmé définitivement sert de base de facturation. Les frais supplémentaires occasionnés par les participants supplémentaires seront facturés. La capacité maximale des salles, fixée par la police du feu, ne doit pas être dépassée.

6. Responsabilité du client

Le donneur d'ordre est responsable de tout dommage (corporel et/ou matériel), même s'il n'en est pas directement responsable (par exemple, vol, accident). Cela s'applique également aux dommages causés par des tiers.

7. Responsabilité du ZFV

La responsabilité du ZFV est exclue dans la mesure où la loi le permet.

8. Prix et conditions de paiement

Les prix proposés ou convenus s'entendent en francs suisses (CHF) hors taxe sur la valeur ajoutée légale.

Les paiements doivent être effectués dans les 20 jours suivant la date de facturation (date d'échéance). En cas de retard de paiement, ZFV est en droit, sans mise en demeure supplémentaire, de facturer des intérêts de retard à hauteur de 5 % par an.

9. Résiliation par ZFV

En cas de force majeure, de travaux de transformation prévus, sur ordre des autorités ainsi qu'en cas de non-respect du paiement anticipé convenu contractuellement, le ZFV est en droit de résilier le contrat sans frais ni dommages et intérêts. Cela s'applique également dans le cas où le ZFV a des raisons fondées de croire que l'événement menace de compromettre le bon fonctionnement de l'entreprise, sa sécurité ou sa réputation.

Les conditions de facturation sont celles stipulées au point 4.

10. Décoration / fleurs

La pose de décorations ou d'autres objets est soumise à autorisation, notamment pour des raisons de sécurité incendie. Les éventuels dommages causés lors de la fixation, etc. seront facturés au client.

11. Parking

En temps normal, des places de stationnement sont disponibles dans ou à proximité de l'établissement ZFV. Sauf accord contraire, les frais de stationnement sont à la charge du donneur d'ordre ou des participants individuels.

12. Installations techniques et connexions

Dans la mesure où l'établissement ZFV compétent se procure pour le donneur d'ordre, à sa demande, des équipements techniques et autres auprès de tiers, l'établissement ZFV agit au nom, par procuration et pour le compte du donneur d'ordre. Le donneur d'ordre est responsable du traitement soigneux et du retour correct de ces équipements. Il dégage ZFV de toute réclamation de tiers résultant de la mise à disposition de ces équipements.

L'utilisation des propres installations électriques du client en utilisant le réseau électrique de l'établissement ZFV nécessite l'accord écrit de ce dernier. Les dysfonctionnements ou dommages causés aux installations techniques de l'établissement ZFV par l'utilisation de ces appareils sont à la charge du client, sauf si ZFV en est responsable.

13. Règlement de la police des incendies

Le donneur d'ordre s'engage à respecter les règles de sécurité incendie de l'établissement ZFV responsable, en particulier à maintenir dégagées les issues de secours, et garantit que tous les matériaux apportés sont conformes aux directives de sécurité incendie. L'utilisation d'objets inflammables est strictement interdite.

14. Livraison et enlèvement du matériel

Les livraisons et les enlèvements pour des événements doivent être coordonnés avec l'entreprise ZFV responsable et lui être communiqués par écrit suffisamment à l'avance, au moins avant leur arrivée. ZFV se réserve le droit de refuser les envois sans expéditeur ou destinataire valide, y compris l'indication de l'événement. ZFV décline toute obligation ou responsabilité en découlant. Les locaux de stockage des entreprises ZFV étant limités, l'entreprise ZFV responsable peut refuser de réceptionner du matériel avant le jour de l'événement.

En cas d'expédition depuis l'étranger vers la Suisse, des frais de douane et de TVA s'ajoutent toujours aux frais d'expédition. Si le transporteur n'est pas en mesure d'indiquer les coûts exacts de la livraison, ZFV se réserve le droit de facturer un montant forfaitaire de 100 CHF au donneur d'ordre.

15. Animation musicale, heure de fermeture et supplément de nuit

Pour les événements avec musique, il convient de noter qu'à partir de 23 heures, la musique ne peut être diffusée qu'à un volume raisonnable. Les DJ et les groupes sont tenus de réduire la basse et de recouvrir le sol sous les instruments d'un tapis pour atténuer le son. La durée maximale de la musique est de 2 heures. Pour les représentations musicales en plein air avec système de sonorisation, une autorisation doit être demandée à la police municipale jusqu'à 4 mois avant l'événement. En cas de non-respect des instructions, des frais supplémentaires seront à la charge du client. Les redevances de droits d'auteur liées aux représentations musicales doivent être clarifiées par le client lui-même et sont à sa charge.

Si une manifestation dure plus longtemps que l'heure de fermeture légale, un supplément de nuit doit être payé. La prolongation de l'heure de fermeture doit être signalée au ZFV au moins un mois avant l'événement. L'autorisation de police prescrite est obtenue par le ZFV et facturée au client à un montant forfaitaire de 250 CHF.

À partir de 23 heures, les fenêtres et les portes doivent être fermées et le volume de la musique doit être réduit. Les invités qui se trouvent à l'extérieur doivent rester silencieux. Les instructions du personnel de ZFV doivent être suivies. En cas de réclamation et d'amende éventuelle, le client est responsable.

Un supplément de 15 CHF par heure peut être facturé à partir de 23 heures pour les employés travaillant lors de l'événement.

16. Publicité

Les annonces dans les journaux et autres publicités commerciales faisant référence à des événements dans les entreprises du ZFV nécessitent l'accord préalable du ZFV.

17. Protection des données

Les dispositions relatives à la protection des données peuvent être consultées à l'adresse suivante : Déclaration de protection des données | Entreprises ZFV

18. Droit applicable et juridiction compétente

Les présentes conditions générales sont soumises au droit suisse. La juridiction compétente est exclusivement Zurich.

Mars 2025